

3TŻ TG 03.04.

Temat: Obróbka cieplna ryb i owoców morza.

Poszukaj odpowiedzi na pytania. Zapisuj do zeszytu. Pracuj w chwilach wolnych, w miarę możliwości. Pamiętaj, przed tobą egzamin. Uzupełniamy ten temat.

Jeśli chcesz poprawić lub uzupełnić oceny, odeślij mi odpowiedzi na poniższe pytania.

Chętni mogą mi odesłać odręczne odpowiedzi na mojego maila.

1. Jakie dodatki/składniki poprawiają smak i zapach ryb?
2. Które gatunki ryb najlepiej przeznaczyć do gotowania?
3. Z których elementów tuszki rybnej gotuje się wywar rybny?
4. W jakim wywarze gotuje się ryby?
5. Jakich przypraw używa się do gotowania ryb?
6. W jakim wywarze gotuje się małe ryby, a w jakim - duże?
7. Jakiego wina można użyć do gotowania ryb?
8. Dlaczego rybę wkłada się do wywaru skórą do góry?
9. Jak długo gotuje się rybę? Dłużej czy krócej od drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych?
10. Co trzeba zrobić, żeby podczas gotowania skóra ryby nie straciła swojej naturalnej barwy? Jak nazywa się taki sposób gotowania ryby?
11. Jak wygląda właściwy garnek do gotowania ryb?
12. Które ryby nadają się najbardziej do smażenia saute?
13. Niektóre małe marynowane rybki można smażyć w całości, ale duże już nie. W jakiej postaci/formie/kształcie smaży się duże ryby?
14. Dlaczego czasem ryba smażona przywiera do patelni?
15. Dlaczego do smażenia nacina się rybę lub skórę filetu?

16. Co to znaczy?: saute/panierka/klar?
17. Na jakim tłuszczu wysmaża się ryby?
18. Kiedy można ryby smażyć na smalcu?
19. Jak przebiega i ile trwa proces smażenia ryby?
20. Co dodaje się pod koniec smażenia do ryby i po co?
21. Co to znaczy, że ryby mogą być frytowane? Które ryby mogą być frytowane?
22. Jak dusić i które ryby?
23. Jakich ryb nie przeznacza się do pieczenia?
24. Pod jakim warunkiem ryba pieczona zachowa soczystość i będzie pieczona krócej?
25. W jakim cieście można piec rybę?
26. Jak obliczyć czas pieczenia ryby?
27. Która technika o. cieplnej pasuje do homara i jak przebiega?
28. Jak gotuje się kraby?
29. Jak można obrobić krewetki?
30. Co to jest sashimi i carpaccio?
31. Jak jeść przegrzebki?
32. Jak przygotować raki?
33. Co to znaczy: ryba po polsku/gotowana na niebiesko/poszetowanie ryby?
34. Poszukaj przepisy i obejrzyj filmiki: Pstrąg na niebiesko/biała zupa rybna/ryba w cieście piwnym/sałatka szwedzka/okoń pieczony/filet rybny w panierce/dorsz duszony/masło rakowe - opisz jedną potrawę.